SNI

SNI 01-2714-1992

Standar Nasional Indonesia

Kerupuk udang

ICS 67.120.30

SNI 01-2714-1992

KERUPUK UDANG

Standar Nasional Indonesia Krupuk udang diangkat dari Standar Pertanian Indonesia-Perikanan SPI-KAN-02-15-1985 dan Standar Perdagangan SP - 109 - 1980 dengan perubahan format sesuai dengan pedoman penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI), tanpa perubahan pada isi pokok Standar.

Standar ini disusun mengingat produk ini banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia dan diekspor, sedangkan Kerupuk masih diolah dengan peralatan yang sederhana serta tidak selalu memenuhi persyaratan teknis, sanitasidan higiene. Penyusunan Standar ini berdasarkan hasil survey di beberapa daerah penghasil krupuk udang seperti Jawa Timur, Jawa Tengah, Jawa Barat, Fatemeta IPB dan LPTP Jakarta; hasil uji coba laboratorium Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (BBPMHP) Ditjen Perikanan, Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (LPPMHP) Dinas Perikanan Daerah dan hasil konsensus yang diselenggarakan oleh Komisi Standarisasi Pertanian Indonesia.

Standar ini diterbitkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (DSN) sebagai pihak yang berwenang mengkoordinasikan Standardisasi sesuai dengan Keppres R.I Nomer 20 th 1984 Jo Keppres Nomer 7/1983. Standar ini dimaksudkan untuk dapat dipergunakan oleh Konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

Penerbitan standar ini dilakukan setelah memperhatikan semua data dan masukan dari berbagai pihak. Kritik dan saran untuk penyempurnaan Standar ini dapat disampaikan Kepada :

Sekretariat Dewan Standardisasi Nasional
Jln. Gatot Subroto
Jakarta

1. Ruang Lingkup

Standar ini berlaku untuk udang yang dibuat adonan dengan tepung tapioka dan bahan-bahan lain, dicetak, dikukus, diiris, dan dikeringkan.

Standar ini tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2. Definisi

Krupuk udang adalah hasil olahan dari campuran yang terdiri dari udang segar, tepung tapioka dan bahan bahan lain yang dicetak, dikukus, diiris dan dikeringkan.

3. Klasifikasi

Standar ini digolongkan dalam 2 (dua) tingkatan mutu.

4. Cara Pembuatan/Pengolahan

Cara pembuatan/pengolahan krupuk udang yang dimaksud dalam standar ini harus sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1989.

5. Syarat Bahan Baku, Bahan Pembantu dan Tambahan

Bahan baku krupuk udang harus memenuhi syarat kesegaran Kebersihan dan kesehatan sesuai dengan SPI-KAN-01-1989.

Bahan pembantu dan tambahan yang dipakai harus tidak merusak, mengubah komposisi dan harus sesuai dengan persyaratan yang berlaku di Depkes R.I.

6. Teknik Sanitasi dan Higiene

Produk Kerupuk udang harus ditangani, diolah, disimpan, didistribusiakan, dipasarkan pada tempat, cara dan alat yang higienis dan saniter sesuai dengan buku Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan.

7. Syarat Mutu

Jenis Uji	Persyaratan Mutu		
	Mutu 1	Mutu 2	Mutu 3
a. Uji Organoleptik			
- Nilai min.	7,5	6,5	6
Kapang	negatif	negatif	negatif
b. Uji Mikrobiologi			
-Jumlah bakteri/ (TPC)/gram maks	5×10^4	5×10^4	5×10^4
-*E. coli* MPN/gram maks	3	3	3
-*Salmonella* *)	negatif	negatif	negatif
c. Kimia			
-Air, %bobot/bobot, maks.	12	12	14
-Abu tak larut dalam asam % bobot/bobot min	1	1	1
-Protein, bobot/bobot min,	8	5	2
-Zat warna	Sesuai persyaratan Departemen Kesehatan RI		

* bila diperlukan(rekomendasi).

8. Cara Pengambilan Contoh

Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang telah ditetapkan SNI 01-2326 - 1991.

9. Cara Uji

Cara uji Contoh dilakukan dengan metode pengujian yang telah ditetapkan sebagai berikut:

1. Cara uji Organoleptik sesuai dengan SNI 01-2345 - 1991.

2. Cara uji Mikrobiologi :

   - Jumlah bakteri TPC sesuai dengan SNI 01-2339 - 1991.
   - *E. Coli* sesuai dengan SNI 01-2332 - 1991.
   - *Salmonella* sesuai dengan SNI 01-2335 - 1991.

2. Cara uji Kimia :

- Kadar air sesuai dengan SNI 01-2356 - 1991.
- Kadar abu tak larut dalam asam sesuai dengan SPI-KAN-PPK-1989.
- Kadar Protein sesuai dengan SNI 01-2365 - 1991.

9. Syarat Penandaan dan Cara Pengemasan

Penandaan (pemberian label) dan cara pengemasan harus sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1989.